



# GIANDUIOTTI CROCCANTI

VERSIONE CROCCANTE DEL CLASSICO DELLA CIOCCOLATERIA ITALIANA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



## GANACHE PER GIANDUIOTTI

### INGREDIENTI

|                           |        |
|---------------------------|--------|
| NOCCIOLATA PREMIUM        | g 700  |
| NOBEL LATTE - FUSO A 40°C | g 1000 |
| CRUNCHY BEADS MIX         | g 200  |

### PREPARAZIONE

Miscelare insieme tutti gli ingredienti e versare negli appositi stampi in silicone.  
Una volta cristallizzati, sformare i gianduiotti.

## COPERTURA CROCCANTE

### INGREDIENTI

|                                           |        |
|-------------------------------------------|--------|
| CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE - FUSO A 32°C | g 1000 |
| GRANELLA DI NOCCIOLA                      | g 100  |

### PREPARAZIONE

Miscelare insieme gli ingredienti.

### COMPOSIZIONE FINALE

Glassare i gianduiotti con la copertura croccante e decorare.



RICETTA CREATA PER TE DA **FEDERICO VEDANI**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE